PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11)Publication number:

11-209642

(43)Date of publication of application: 03.08.1999

(51)Int.Cl.

C09B 61/00 C09B 67/46

(21)Application number: 10-014157

(71)Applicant: TAITO KK

(22)Date of filing:

27.01.1998

(72)Inventor: NAKAJIMA KOICHI

MORETOME NOBUHARU

(54) ANNATTO COLOR PREPARATION AND ITS PRODUCTION

(57) Abstract:

PROBLEM TO BE SOLVED: To provide an annatto color preparation which can give an acidic aqueous solution or a high-salt-concentration solution not undergoing the separation or precipitation of the color component and stably maintaining its clarity for a long term when used in coloration and a process for producing the same,

SOLUTION: This preparation comprises 1 pt.wt. annatto pigment, 0,1–10,000 pts.wt. hydrophilic solvent, and 0.1–100 pts.wt. unsaturated carboxylic acid ester and has a pH of 7.5–12. It is desirable that the unsaturated carboxylic acid ester used is a partial ester of a polyol, particularly, an ester made from an unsaturated carboxylic acid selected from the group consisting of oleic acid, linolic acid, linolenic acid, and octenylsuccinic acid and a polyol selected from the group consisting of polyglycerol having a degree of polymerization of 2–10, sucrose, sugar alcohol, dextrin, and starch and having an HLB of 6 or above.

(19)日本国特許庁 (JP)

(12) 公開特許公報(A)

(11)特許出願公開番号

特開平11-209642

(43)公開日 平成11年(1999)8月3日

(51) Int.Cl. ⁸		識別記号	FΙ			
C 0 9 B	61/00		C 0 9 B	61/00	Α	
					Z	•
	67/46		•	67/46	Z	

審査請求 未請求 請求項の数4 OL (全 6 頁)

		番 全	未請求 請求項の数4 OL (全 6 頁)	
(21)出願番号	特願平10-14157	(71)出願人		
(22)出願日	平成10年(1998) 1月27日		台糖株式会社 東京都中央区日本橋大伝馬町7番5号 中島 光一 兵庫県神戸市長田区東尻池新町1番26号	
	•	(72)発明者		
	·		台糖株式会社研究所内	
	•	(72)発明者	滿留 信晴	
		·	兵庫県神戸市長田区東尻池新町1番26号 台糖株式会社研究所内	
		(74)代理人	弁理士 中村 稔 (外7名)	
	•			

(54) 【発明の名称】 アナトー色素製剤及びその製造方法

(57)【要約】

【課題】 酸性水溶液又は高塩濃度溶液の着色に対して色素成分が分離又は沈殿せず、長期間にわたって澄明性を安定的に維持することのできるアナトー色素製剤及びその製造方法を提供すること。

【解決手段】 アナトー色素 1 重量部に対し、0. 1~1000重量部の親水性溶媒及び0. 1~100重量部の不飽和カルボン酸エステルを含み、pHが7.5~12であることを特徴とする、アナトー色素製剤。

【特許請求の範囲】

【請求項1】 アナトー色素1重量部に対し、0.1~1000重量部の親水性溶媒及び0.1~100重量部の不飽和カルボン酸エステルを含み、pHが7.5~12であることを特徴とする、アナトー色素製剤。

【請求項2】 上記不飽和カルボン酸エステルが、ポリオールの部分エステルである、請求項1記載のアナトー 色素製剤。

【請求項3】 上記不飽和カルボン酸エステルが、オレイン酸、リノール酸、リノレン酸及びオクテニルコハク 10酸からなる群から選択される不飽和カルボン酸と、モノグリセリン、重合度が2~10のポリグリセリン、ショ糖、糖アルコール、デキストリン及びデンプンからなる群から選択されるポリオールとのエステルであって、該エステルのHLB値が6以上である、請求項1記載のアナトー色素製剤。

【請求項4】 アナトー色素を親水性溶媒に懸濁してアナトー色素懸濁液とし、該懸濁液にアルカリを添加してアナトー色素を溶解した後、又は親水性溶媒にアルカリを添加してアルカリ性親水溶媒とし、該アルカリ性親水 20溶媒にアナトー色素を溶解した後、不飽和カルボン酸エステルを添加し、次いでpHを7.5~12とすることを特徴とする、請求項1、2又は3の何れかに記載のアナトー色素製剤の製造方法。

【発明の詳細な説明】

[0001]

【発明の属する技術分野】本発明は、アナトー色素製剤及びその製造方法に関し、更に詳細には、耐酸性及び耐塩性に優れたアナトー色素製剤及びその製造方法に関する。本発明のアナトー色素製剤は、本来の油溶性色素と 30しての特性だけでなく、水溶性の食品、医薬品、医薬部外品、化粧品及び飼料、その他の着色に使用することができ、特に、食品においては、従来用途に制約があった酸性から中性の食品、例えば、飲料、冷菓、製菓、乳製品、ベーカリー製品、水畜産加工食品、バター類、ドレッシング類、漬物、タレ類、ソース及び味噌等の調味料等の着色に有用である。

[0002]

【従来の技術及び発明が解決しようとする課題】アナトー色素は、パプリカ、βーカロチン、クチナシ等の他の 40カロチノイド系色素と比較してタンパク質への染着性が高いという特徴があり、主としてハム及びソーセージ等のケーシングの着色、味噌、ソース及び菓子類等の広い着色用途に利用されている。しかし、一般にアナトー色素は油脂またはアルカリ溶液に可溶であるが、中性から酸性の水溶液に対する溶解性は悪く、また高濃度食塩水等の塩類との共存により沈殿化又は不溶化したり、濁りを生じたりし、澄明性、安定性又は染着性等に問題がある。アナトー色素の水可溶化に関する先行開示技術としては、例えば、香料等の油性成分を水に溶解、分散する 50

方法として、ポリグリセリン脂肪酸エステルと多価アルコールに油性物質を溶解し、マイクロエマルジョン化した後、水に溶解もしくは乳化する方法 (特開昭 5 6 - 3 7 0 4 0 号公報) が知られているが、得られる乳化物に耐酸性や耐塩性を付与することはできない。

【0003】また、カロチノイド色素等に限定して、乳 化剤を添加して色素の分散を図る手法が知られている。 例えば、アルカリ性で溶解したアナト一色素に脂肪酸を 添加した後、増粘剤添加とホモジナイズ処理により安定 的に分散させる方法(特開昭58-91768号公報) やカロチノイド類色素の一価アルコール水溶液に脂肪酸 を均質に添加する方法(特開昭58-45264号公 報)が開示されている。しかし、これらの方法によって 得られる色素製剤による着色酸性水溶液は、色素成分が 水系に均一に分散した懸濁液にはなるが、鮮明且つ澄明 な橙黄色の色素液を得ることはできない。また、当初、 均一に分散していた色素成分が、長期保存中に分離や沈 殿等好ましくない現象を起こす。これらの方法に於ては 油性色素を水に乳化するためにホモジナイザーによる高 速撹拌や高圧ノズルによる高速噴射を用いた機械的処理 が必要であり、作業性、生産性の面で問題を残してい る。更には、油性香料、油性色素等にシュークロース・ ジアセテート・ヘキサイソブチレート (SAIB)、ポ リグリセリン脂肪酸エステル及び含水率50重量%以下 の多価アルコール類を添加し酸性飲料に配合する方法 (特開昭61-260860)があるが、この方法に於

(特開昭61-260860)があるが、この方法に於てもホモジナイザーによる煩雑な機械的微粒化操作が必要な上に、酸性水溶液や高濃度塩溶液に対しては安定的且つ澄明な着色溶液を得ることはできない。

【0004】従って、本発明の目的は、酸性水溶液又は高塩濃度溶液の着色に対しても色素成分が分離又は沈殿せず、長期間にわたって澄明性を安定的に維持することのできるアナトー色素製剤及びその製造方法を提供することにある。

[0005]

【課題を解決するための手段】本発明者らは鋭意検討した結果、不飽和カルボン酸エステルを含み、pHを特定の範囲にしたアナトー色素が上記目的を達成し得るという知見を得た。本発明は、上記知見に基づいてなされたもので、アナトー色素1重量部に対し、0.1~1000 の重量部の親水性溶媒及び0.1~100重量部の不飽和カルボン酸エステルを含み、pHが7.5~12であることを特徴とする、アナトー色素製剤を提供するものである。また、本発明は、アナトー色素を親水性溶媒にアルカリを添加してアルカリを素を溶解した後、又は親水性溶媒にアルカリを添加してアルカリを素を溶解した後、不飽和カルボン酸エステルを添加し、次いでpHを7.5~12とすることを特徴とする、上記アナトー色素製剤の製造方法

を提供するものである。

[0006]

【発明の実施の形態】以下、先ず本発明のアナトー色素製剤について詳述する。本発明のアナトー色素製剤は、アナトー色素1重量部に対し、0.1~1000重量部の親水性溶媒及び0.1~100重量部の不飽和カルボン酸エステルを含んでおり、そのpHが7.5~12である。本発明のアナトー色素製剤に含まれるアナトー色素とは、ベニノキ種子の被覆物から油脂、有機溶剤又はアルカリ水等を使用して抽出した色素成分をいい、主とし10でビキシン及び/又はノルビキシンから成るが、好ましくはビキシンからなる色素が用いられる。上記抽出液をそのまま着色剤として用いてもよいが、抽出した色素成分を精製して乾燥した高純度の粉末品を用いることが好ましい。

【0007】上記親水性溶媒とは、水に容易に溶解する溶媒をいい、例えば、プロピレングリコール、グリセリン、糖アルコール及びエタノール等が挙げられる。本発明においては、上記親水性溶媒を単独で用いてもよく、又は2種以上を混合して用いてもよい。上記親水性溶媒 20は、上記アナトー色素1重量部に対し、0.1~10000重量部、好ましくは1~1000重量部、更に好ましくは20~200重量部用いる。

【〇〇〇8】従来、乳化剤として一般的には、例えば、 ミリスチン酸ポリグリセリンエステル、ラウリン酸ポリ グリセリンエステル、ステアリン酸ポリグリセリンエス テル及びカプリル酸ポリグリセリンエステル等の飽和脂 肪酸ポリグリセリンエステル、シュガーエステル、加工 デンプン、加工デキストリン、レシチン及びアラビアガ ム等が広く用いられている。しかし、酸性水溶液又は高 30 濃度塩溶液に対し、アナトー色素は一時的に均一に着色 するが、長期間保存した場合、澄明性及び清澄性が損な われ色素成分が分離又は沈殿する。本発明において用い られる不飽和カルボン酸エステルを用いると、上記のよ うな問題点が解消される。上記不飽和カルボン酸エステ ・ルとは、不飽和カルボン酸のエステルをいい、好ましく はポリオールの部分エステルであり、更に好ましくはポ リオールのモノエステルである。また、上記不飽和カル ボン酸エステルとしては、HLB値が6以上(親水基比 率が30%以上)のものが好ましく用いられる。上記不 40 飽和カルボン酸エステルとしては、例えば、その不飽和 カルボン酸がオレイン酸、リノール酸、リノレン酸及び オクテニルコハク酸からなる群から選択される不飽和力 ルボン酸と、モノグリセリン、重合度が2~10のポリ グリセリン、ショ糖、糖アルコール、デキストリン及び デンプンからなる群から選択されるポリオールとのエス テルが挙げられる。上記不飽和カルボン酸エステルの具 体例としては、モノオレイン酸ポリグリセリンエステ ル、モノリノール酸ポリグリセリンエステル、モノオレ イン酸モノシュガーエステル、オクテニルコハク酸デキ 50 ストリン及びコハク酸デンプン等が挙げられる。更には、オレイン酸のモノグリセリン又はポリグリセリン(重合度2~10)のエステルが好ましく用いられ、オレイン酸と単一重合度のポリグリセリン(重合度2~10)のモノエステルが更に好ましい。本発明においては、上記不飽和カルボン酸エステルを単独で用いてもよい。上記不飽カルボン酸エステルは、上記アナトー色素1重量部に対し、0.1~100重量部、好ましくは1~50重量部、更に好ましくは2~10重量部用いる。上記不飽カルボン酸エステルは添加前に水で1~30重量%に希釈し、加温調製しておいたものを用いるのが好ましい。本発明のアナトー色素製剤のpHは7.5~12であり、好ましくは8~11である。

【〇〇〇9】本発明のアナトー色素製剤の製造方法に特に制限はないが、例えば、後述する本発明のアナトー色素製剤の製造方法により製造することができる。本発明のアナトー色素製剤には、必要に応じて各種の有用添加物を添加してもよい。該添加物としては、例えば、酸化防止剤、香料、着色料、増粘安定剤、ゲル化剤及び甘味料等が挙げられる。上記添加物を添加する場合、その重量がである。本発明のアナトー色素製剤の0.01~30里%である。本発明のアナトー色素製剤は、油溶性及び水溶性の食品、医薬品、医薬部外品、化粧品、飼料その他の着色に用いることができるが、従来用途に制約があった、酸性から中性の食品、例えば、飲料、冷菓、製品、ベーカリー製品、水畜産加工食品、バター類、乳製品、ベーカリー製品、水畜産加工食品、バター類、ドレッシング類、漬け物、タレ類、ソース及び味噌等の調味料の着色に有用である。

【〇〇10】次に、本発明のアナト一色素製剤の製造方 法について説明する。本発明のアナトー色素製剤の製造 方法は、アナトー色素を親水性溶媒に懸濁してアナトー 色素懸濁液とし、該懸濁液にアルカリを添加してアナト ー色素を溶解した後、又は親水性溶媒にアルカリを添加 してアルカリ性親水溶媒とし、該アルカリ性親水溶媒に アナト一色素を溶解した後、不飽和カルボン酸エステル を添加し、次いで、pHを7.5~12とすることからな る。上記アナトー色素製剤には、上述したアナトー色素 が使用される。使用に際しては、ビキシン含有量が30 ~100重量%、好ましくは60~100重量%のアナ トー色素を用いることが好ましい。本発明のアナトー色 素製剤の製造方法においては、先ず上記アナトー色素を 親水性溶媒に懸濁してアナトー色素懸濁液とし、又は親 水性溶媒にアルカリを添加してアルカリ性親水溶媒と し、該アルカリ性親水溶媒にアナトー色素を溶解する。 該親水性溶媒としては、上記本発明のアナトー色素製剤 において使用される親水性溶媒が用いられる。また、上 記アナトー色素溶解液中のアナトー色素の含有量は、ア ナトー色素 1 重量部に対し、上記親水性溶媒0. 1~10 〇〇〇重量部、好ましくは1~1000重量部、更に好

ましくは20~200重量部である。また、上記親水性 溶媒は、一部水に置換されていてもよい。

【〇〇11】次いで、上記アナトー色素は親水性溶媒と 共に、又は親水性溶媒に懸濁した後、アルカリを添加し て上記アナト一色素を溶解するが、上記アルカリとして は、例えば、水酸化ナトリウム、水酸化カリウム、炭酸 ナトリウム、炭酸カリウム、リン酸水素ニナトリウム及 びリン酸水素二カリウム等が用いられる。上記アルカリ は、単独で用いてもよく、又は二種以上を混合して用い てもよい。また、上記アルカリは水溶液で用いることが 10 好ましく、その場合、pHが7.5~14.0のものを 用いることが好ましく、1~50重量%程度の濃度のア ルカリ水溶液を用いることが好ましい。次いで、不飽和 カルボン酸エステルを添加する。該不飽和カルボン酸エ ステルとしては、上記本発明のアナトー色素製剤におい て説明したものを用いることができる。上記不飽和カル ボン酸エステルの添加量は、上記アナトー色素1重量部 に対し、好ましくは0.1~100重量部であり、更に 好ましくは1~50重量部であり、最も好ましくは2~ 10重量部である。なお、上記不飽和カルボン酸エステ 20 ルは、添加前に水で1~30重量%に希釈し加温調製し ておいたものを用いることが好ましい。次いで、pHを 7.5~12、好ましくは8~11とし、澄明な色素製剤 を得る。

[0012]

【実施例】本発明を、以下の実施例を用いて更に具体的に説明するが、本発明は以下の実施例に限定されるものではない。

<u>実施例 1</u>

アナトー色素(ビキシン70重量%)1gを、プロピレ 30 ングリコール(食品添加物)60gに添加し、アナトー色素懸濁液を得た。次いで、該懸濁液に10%水酸化カリウム水溶液を1g加え、緩やかに攪拌してアナトー色素溶液のpHは9であった。一方、60℃の温度に加温した温水36gにモノオレイン酸ペンタグリセリンエステル3gを溶解し、モノオレイン酸ペンタグリセリンエステル3gを溶解し、モノオレイン酸ペンタグリセリンエステル3gを溶解し、モノオレイン酸ペンタグリセリンエステル溶液を得、該溶液を上記色素溶液に添加し、該溶液が均質になるように緩やかに攪拌しながら、10%水酸化カリウム水溶液を0.1g添加し、pHを9.5に調整し、橙黄色で澄明なアナトー色素製剤を得た。得られたアナトー色素製剤について、下記〔アナトー色素製剤の評価基準〕に従って評価を行った。

[アナトー色素製剤の評価基準] アナトー色素製剤を、クエン酸緩衝液(pH=3)及び食塩水(10w/w%)に、0.1重量の割合で添加してアナトー色素着色溶液を作製し、密栓した後、室温で暗所に静置し、1日後、1ヶ月後及び3ヶ月後の上記アナトー色素着色溶液を目視観察し、下記評価基準に従って評価を行った。評価結果を表2(クエン酸緩衝液による評価)及び表3

(食塩水による評価) に示す。

◎:アナトー色素着色溶液は澄明であった。

〇:アナトー色素着色溶液は懸濁状態であった。

×:アナトー色素着色溶液は分離又は沈殿していた。

【0013】 <u>実施例2</u>

モノオレイン酸ペンタグリセリンエステルに代えて、モノリノール酸ポリグリセリンエステルを用いた以外は、 実施例1と同様に操作を行い、アナトー色素製剤を得た。得られたアナトー色素製剤について、実施例1と同様に評価を行った。評価結果を表2(クエン酸緩衝液による評価)及び表3(食塩水による評価)に示す。

実施例3

モノオレイン酸ペンタグリセリンエステルに代えて、オクテニルコハク酸デキストリン用いた以外は、実施例1と同様に操作を行い、アナトー色素製剤を得た。得られたアナトー色素製剤について、実施例1と同様に評価を行った。評価結果を表2(クエン酸緩衝液による評価)及び表3(食塩水による評価)に示す。

【0014】<u>実施例4</u>

アナトー色素(ノルビキシン70重量%)1gを、10%水酸化カリウム水溶液1gを加えたグリセリン(食品添加物)50重量%溶液60gに添加し、緩やかに攪拌してアナトー色素を溶解し、アナトー色素溶液を得た。なお、このアナトー色素溶液のpHは9であった。一方、60°Cの温度に加温した温水36gにモノオレイン酸ペンタグリセリンエステル3gを溶解し、モノオレイン酸ペンタグリセリンエステル3gを溶解し、モンオレイン酸ペンタグリセリンエステル溶液を得、該溶液を上記色素溶液に添加し、該溶液が均質になるように緩やかに攪拌しながら、10%水酸化カリウム水溶液を0.1g添加し、pHを9.5に調整し、橙黄色で澄明なアナトー色素製剤を得た。得られたアナトー色素製剤について、実施例1と同様に評価を行った。評価結果を表2(クエン酸緩衝液による評価)及び表3(食塩水による評価)に示す。

実施例5

モノオレイン酸ペンタグリセリンエステルに代えて、モノリノール酸ポリグリセリンエステルを用いた以外は、 実施例4と同様に操作を行い、アナトー色素製剤を得た。得られたアナトー色素製剤について、実施例1と同様に評価を行った。評価結果を表2(クエン酸緩衝液による評価)及び表3(食塩水による評価)に示す。

実施例6

モノオレイン酸ペンタグリセリンエステルに代えて、オクテニルコハク酸デキストリン用いた以外は、実施例4と同様に操作を行い、アナトー色素製剤を得た。得られたアナトー色素製剤について、実施例1と同様に評価を行った。評価結果を表2(クエン酸緩衝液による評価)及び表3(食塩水による評価)に示す。

【0015】 比較例1~9

50 モノオレイン酸ペンタグリセリンエステルに代えて、下

記表1に示す化合物を用いた以外は、実施例1と同様に 操作を行い、アナトー色素製剤を得た。得られたアナト 一色素製剤について、実施例1と同様に評価を行った。 評価結果を表2 (クエン酸緩衝液による評価) 及び表3 (食塩水による評価) に示す。

<u>比較例10~18</u>

[0017]

モノオレイン酸ペンタグリセリンエステルに代えて 下

記表 1 に示す化合物を用いた以外は、実施例 4 と同様に 操作を行い、アナトー色素製剤を得た。得られたアナト 一色素製剤について、実施例4と同様に評価を行った。 評価結果を表2(クエン酸緩衝液による評価)及び表3 (食塩水による評価) に示す。

[0016]

タグリセリンエステル	・に代えて、 ̄	下	【表 1 】	
<u> 比較例に用いた化合物</u>				
比較例1及び10	モノステア	リン酸ペン	ノタグリセリンコ	ステル
2及び11	モノミリス	チン酸ペン	ノタグリセリンコ	ステル
3 及び 1 2	モノカプリ	ル酸ペンタ	ダリセリンエス	、テル
4及び13	αーサイク	ロデキスト	-リン	
5及ぴ14	βーサイク	ロデキスト	-リン	•
6及び15	ショ糖脂肪	酸エステル	L .	
7及び16	リン酸化デ	キストリン	•	
8及び17	酵素処理レ	シチン		
9及び18	水			
		ľ	表 2 】	
1日紀	<u> </u>	ケ月経過後	女 3ヶ月経過	後
実施例1 ②		0	0	·
2 @		0	0	
3 @		0	0	
4 @)	0	0	

2	0	0	0
3	0	0	0
4	0	0	0
5	0	0	0
6	©	0	0
比較例 1	0	×	×
2	. 🔘	0	×
, 3	0	×	×
4	×	×	×
5	×	×	×
6	0	×	×
7	0	0	×
8	0	×	×
9	×	×	× .
10	0	×	×
11	0	0	×
12	0	×	×
13	×	×	×
14	×	×	×
15	0	×	×
16	0	0	×
17	0	×	×

[0018]

18

【表3】

		1201		
	1日経過後	1ヶ月経過後	3ヶ月経過後	
実施例 1	0	0	0	
2	0	0	0	
3	0	0	0	
4	0	0	0	
5	0	0	0	

6	0	0	0
比較例 1	0	×	×
2	0	0	×
3	0	×	×
4	×	×	×
5	x .	×	×
6	0	×	×
7	0	0	×
8	0	×	×
9	×	×	×
10	0	×	× ·
11	0	0	×
12	0	×	×
13	×	×	×
14	×	×	×
15	0	×	×
16	0	0	×
17	0	×	×
18	×	×	x

【0019】本発明のアナトー色素製剤は、本来の油溶 20 ば、飲料、乳製品及び水畜産加工食品等の着色に有用で 性特性を維持しながら耐酸性及び耐塩性に優れており、 酸性水溶液又は高塩濃度水溶液の着色に対し、長期間に わたって澄明且つ安定的な橙黄色の性状を示し、例え

ある。また、本発明のアナト一色素製剤の製造方法によ れば、特殊な乳化装置及び繁雑な乳化操作を必要とせず に、上記アナト一色素製剤を得ることができる。